

Tommette de Savoie Panée aux Noisettes

Il vous faut

Pour 4 personnes
En amuse-gueules ou en entrée

300 g de Tommette de Savoie au Lait de Brebis
(ou tout autre fromage de votre choix ...)
150 g de chapelure de pain
100 g de farine
2 œufs
100 g de noisettes
sel et poivre
huile d'olive
mélange de salades et de jeunes pousses
quelques figues ou champignons
fleur de sel

Déroulement

Hachez les noisettes au couteau finement et mélangez-les à la chapelure de pain.
Poivrez et réservez dans un plat.
Fouettez l'œuf entier et réservez-le dans un autre plat.
Disposez la farine dans un autre plat.

Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.
Portionnez le fromage en quatre parts en retirant la croûte.
Roulez les portions de fromage dans l'œuf battu puis la farine.
Roulez les portions de nouveau dans l'œuf battu puis dans la chapelure et faites-
le juste dorer sur toutes les faces dans l'huile chaude pendant 3 à 4mn.
Servez accompagné d'une salade automnale ou d'une poêlée de champignons .